FQV113T001

Parowy piekarnik kombinacyjny do zabudowy

instrukcja obsługi

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.
Aby korzystać z pełnej pomocy serwisowej,
należy zarejestrować produkt na stronie internetowej

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 1 2009-07-14 2:45:34

korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za zakup piekarnika kombinacyjnego z systemem parowym firmy SAMSUNG.
Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz podstawowe informacje na temat obsługi i konserwacji nowego piekarnika kombinacyjnego z systemem parowym.
Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika prosimy przeczytać wszystkie informacje w tej instrukcji obsługi oraz zachować ją na przyszłość.
Wewnątrz okładki przedniej znajduje się przydatna, skrócona instrukcja obsługi, opisująca podstawowe czynności związane z obsługą piekarnika.

OSTRZEŻENIE lub PRZESTROGA	**Ważne**	**Uwaga**

PRZED ROZPOCZĘCIEM INSTALACJI

Ekologiczna utylizacja

Rozpakuj urządzenie i usuń opakowanie w sposób nieszkodliwy dla środowiska.

To urządzenie zostało oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EU, dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).
Dyrektywa ta określa schemat zbiórki i recyklingu starych urządzeń, który obowiązuje w całej Unii Europejskiej.

Po rozpakowaniu

Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika, kiedy urządzenie znajduje się na podłodze. Drzwiczki piekarnika mogą dotknąć podłogi i ulec uszkodzeniu.

Po rozpakowaniu sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń.
Nie wolno podłączać urządzenia, jeśli zostało uszkodzone w czasie transportu.

Poprawność działania urządzenia została dokładnie sprawdzona w fabryce. Z tego powodu w urządzeniu może pozostawać niewielka ilość wody.

Montaż i podłączanie

Należy przestrzegać specjalnych instrukcji montażu.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez serwisanta, aby zapobiec zagrożeniom.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 2 2009-07-14 2:45:35

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

⚠ To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Należy używać tego urządzenia wyłącznie do przygotowywania żywności.

- Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci), nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.

Gorąca komora piekarnika

Istnieje ryzyko poparzenia!

- Urządzenie podczas pracy ulega nagrzaniu. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy zachować ostrożność. Z piekarnika będzie wydobywała się gorąca para.

⚠ **OSTRZEŻENIE**

- Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Ryzyko pożaru!

- W piekarniku nigdy nie należy przechowywać łatwopalnych przedmiotów.

Istnieje ryzyko wystąpienia spięcia!

- Należy unikać przycięcia przewodów urządzeń elektrycznych w drzwiczkach gorącego piekarnika. Izolacja przewodów może się stopić.

Gorące akcesoria

⚠ **Istnieje ryzyko poparzenia!**

- Nigdy nie należy wyjmować akcesoriów z urządzenia bez użycia rękawic kuchennych.

Czyszczenie

⚠ **Ryzyko poparzenia!**

- Nie należy czyścić urządzenia bezpośrednio po jego wyłączeniu. Woda w pojemniku parownika jest ciągle gorąca. Należy odczekać do momentu schłodzenia urządzenia.
- Nie należy używać myjki parowej.

Naprawy

⚠ **Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!**

- Nieprawidłowe naprawy grożą niebezpieczeństwem. Naprawy mogą być wykonywane tylko przez doświadczonych inżynierów serwisowych. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy je wyłączyć przy użyciu bezpiecznika w skrzynce z bezpiecznikami lub odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Następnie należy skontaktować się z serwisem.

OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 3 2009-07-14 2:45:35

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

Nie należy używać drzwiczek piekarnika jako półki.
W urządzeniu nie można przechowywać żadnej żywności. Może to być przyczyną korozji.

Naczynia żaroodporne

Należy używać tylko dostarczonych akcesoriów. Zostały one zaprojektowane specjalnie do użytku z tym urządzeniem.

Przestroga! Podczas gotowania w perforowanym naczyniu do gotowania na parze zawsze należy włożyć pod spód blachę wielofunkcyjną. Służy ona do przechwytywania wyciekających płynów.

Naczynia żaroodporne muszą być odporne na wysoką temperaturę i parę. Silikonowe blachy do pieczenia nie są odpowiednie w przypadku połączonego działania gorącego powietrza i pary.

Nie należy używać naczyń żaroodpornych ze śladami rdzy. Nawet najmniejsze plamy rdzy mogą doprowadzić do korozji piekarnika.

Konserwacja i czyszczenie

Piekarnik urządzenia jest wykonany z emalii. Nieprawidłowa konserwacja może doprowadzić do korozji piekarnika. Należy zapoznać się z instrukcjami czyszczenia i konserwacji, które przedstawiono w instrukcji obsługi.

Sól jest bardzo żrąca. Gromadzenie się soli w piekarniku może doprowadzić do powstania korozji w tych miejscach.
Kwaśne sosy, takie jak ketchup i musztarda, a także solona żywność, np. doprawione mięso do pieczenia, zawierają chloreki kwasy. Mają one wpływ na powierzchnię ze stali nierdzewnej. Po każdym użyciu należy wyczyścić piekarnik.

NIE WOLNO do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby (o ile dostępna).

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 4 2009-07-14 2:45:35

PRZYCZYNY USZKODZEŃ

Bardzo brudna uszczelka	Jeśli uszczelka na zewnętrznej części piekarnika jest bardzo zabrudzona, drzwiczki piekarnika nie będą zamykać się poprawnie podczas pracy urządzenia. Może to spowodować uszkodzenie przednich części sąsiadujących urządzeń lub mebli. Uszczelka powinna być czysta.
Drzwiczki piekarnika używane jako siedzisko	Nie należy stawać ani siadać na drzwiczkach piekarnika.
Transport	Nie należy przytrzymywać ani przenosić urządzenia za uchwyt drzwiczek. Uchwyt może nie utrzymać ciężaru urządzenia i odpaść.

WAŻNE INFORMACJE NA TEMAT MONTAŻU PIEKARNIKA KOMBINACYJNEGO Z SYSTEMEM PAROWYM

- To urządzenie NIE jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych.
- Należy przestrzegać przedstawionych instrukcji montażu. Urządzenie powinno zostać zamontowane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.
- Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę i może zostać podłączone tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Bezpiecznik musi mieć wartość znamionową 16 A (miniaturowe przerywacze obwodu typu L lub B).
- Jeśli wymagane jest nowe gniazdko, montaż i podłączenie przewodu musi zostać wykonane przez elektryka. Jeśli po zamontowaniu urządzenia nie ma dostępu do wtyczki, w miejscu montażu musi być dostępne urządzenie odłączające biegun ze stykami w odległości co najmniej 3 mm.
- Nie wolno używać adapterów, rozdzielaczy ani przedłużaczy. Przeciążenie może spowodować pożar.
- Podłączanie
  Po pierwszym włączeniu zasilania urządzenia wszystkie elementy na wyświetlaczu zaświecą na jedną sekundę. Po upływie 3 sekund cyfry 12:00 zaczną migać na wyświetlaczu, monitując o ustawienie godziny. Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy (patrz instrukcje na str. 12).

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 5 2009-07-14 2:45:35

spis treści

FUNKCJE PIEKARNIKA 7

7 Piekarnik
8 Przyciski sterowania piekarnikiem
9 Akcesoria

WPROWADZENIE 10

10 Ustawianie zegara
11 Napełnianie zbiornika na wodę
12 Ustawianie twardości wody
13 Ustawienia domyślne

KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA 14

14 Ustawianie trybu funkcji przygotowywania
16 Korzystanie z trybu gotowania na parze
20 Korzystanie z trybu kombinowanego gotowania na parze
23 Korzystanie z trybu odświeżania / Podgrzewania
25 Korzystanie z trybu wentylatora piekarnika
27 Korzystanie z trybu grilla
29 Funkcja opóźnionego czasu rozpoczęcia
30 Korzystanie z trybu automatycznego przygotowywania
31 Korzystanie z funkcji automatycznego przygotowywania
35 Korzystanie z trybu rozmrażania
37 Korzystanie z trybu utrzymywania temperatury
38 Korzystanie z trybu pamięci
40 Potrawy testowe

ODKAMIENIANIE I CZYSZCZENIE 41

41 Odkamienianie
43 Korzystanie z funkcji czyszczenia parowego
44 Czyszczenie
46 Wyłączanie sygnału dźwiękowego / Odczytywanie temperatury
46 Wyświetlanie bieżącej temperatury piekarnika
47 Zabezpieczenie przed dziećmi
48 Czyszczenie i konserwacja
49 Wymiana żarówki

KODY BŁĘDÓW 50

50 Kody błędów

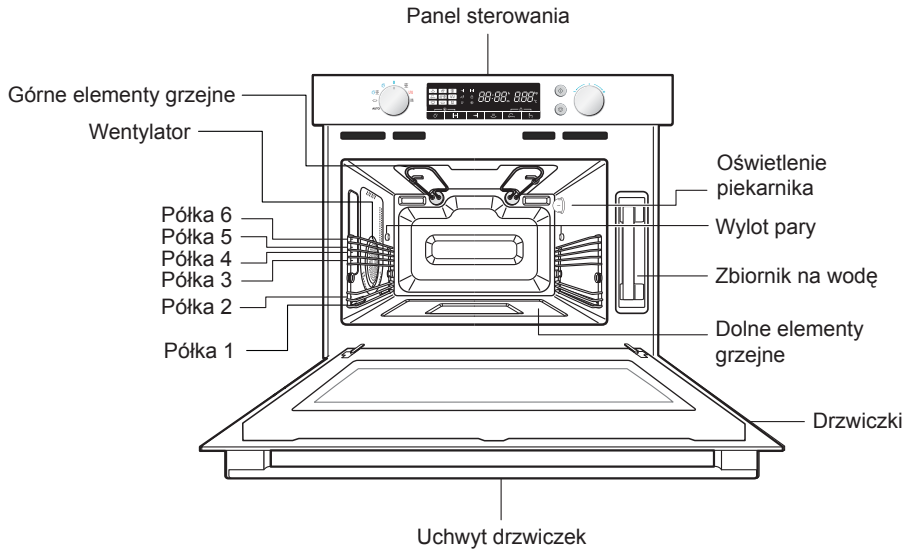
DANE TECHNICZNE 51

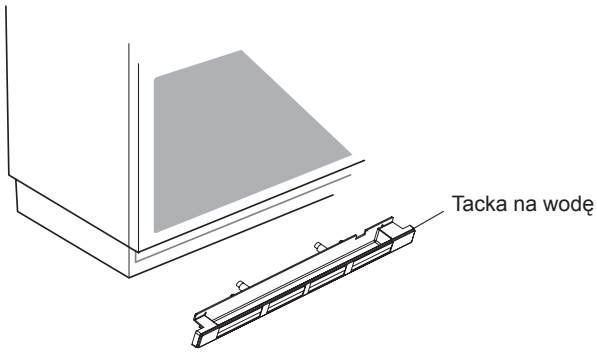
51 Dane techniczne

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 6 2009-07-14 2:45:35

funkcje piekarnika

PIEKARNIK



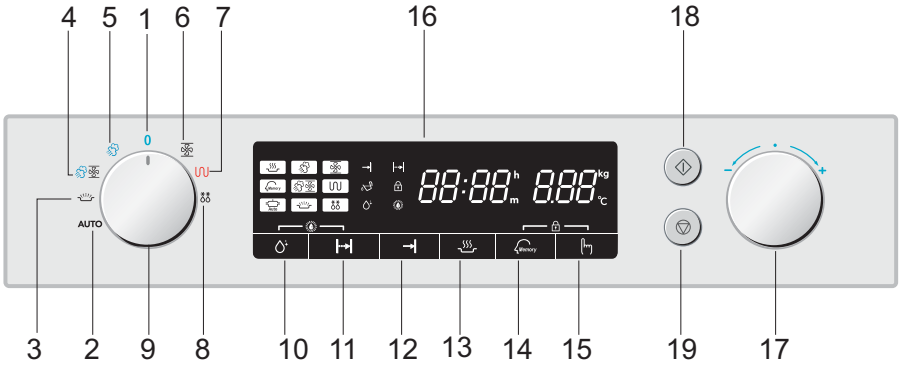


Uwaga

- Półki są numerowane od dołu do góry.
- Półki 4, 5 i 6 są wykorzystywane głównie do grillowania.
- Poziom jest przydatny głównie do pieczenia i opiekania.
- W celu określenia właściwej półki do przygotowywania określonych potraw prosimy zapoznać się z zasadami przygotowywania potraw znajdującymi się w niniejszej broszurze.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 7 2009-07-14 2:45:36

PRZYCISKI STEROWANIA PIEKARNIKIEM



1. WYŁ.
2. PROGRAMY AUTOMATYCZNE
3. TRYB PODGRZEWANIA
4. TRYB KOMBINOWANY GOTOWANIA NA PARZE
5. TRYB GOTOWANIA NA PARZE
6. TRYB WENTYLATORA PIEKARNIKA
7. TRYB GRILLA
8. TRYB ROZMRAŻANIA
9. POKRĘTŁO FUNKCJI
10. TRYB CZYSZCZENIA PAROWEGO
11. WYŁĄCZNIK CZASOWY
12. CZAS ROZPOCZĘCIA
13. TRYB UTRZYMYWANIA TEMPERATURY
14. PAMIĘĆ
15. WYBÓR
16. WYŚWIETLACZ
17. POKRĘTŁO WYBORU
18. START
19. ZATRZYMAJ / ANULUJ

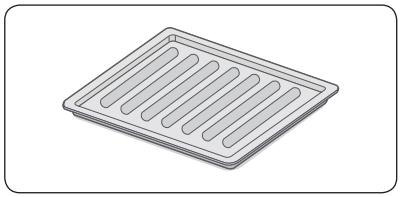
10+11. ODKAMIENIANIE

14+15. BLOKADA PRZED DZIEĆMI

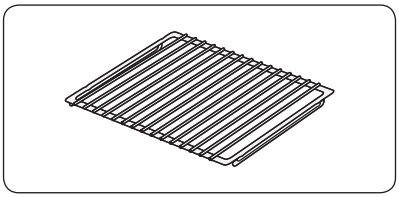
FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 8 2009-07-14 2:45:36

AKCESORIA

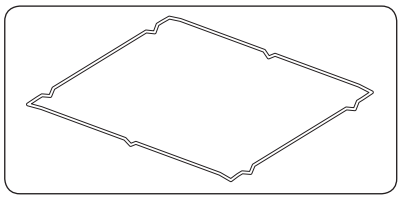
Piekarnik kombinacyjny z systemem parowym wyposażony jest w następujące akcesoria:



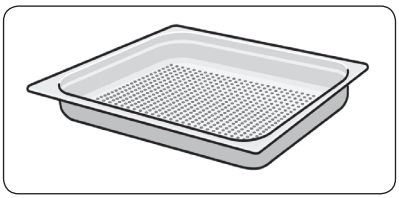
1 Blacha wielofunkcyjna



2 Ruszt piekarnika



3 Ruszt do gotowania na parze (zawsze należy używać z pojemnikiem do gotowania na parze)



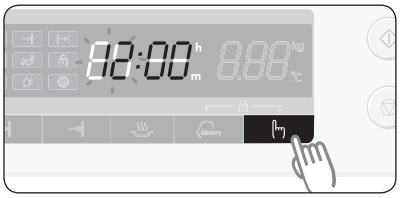
4 Pojemnik do gotowania na parze, perforowany, głębokość 40 mm, GN 2/3 (przydatny do gotowania na parze, zawsze należy używać z rusztem do gotowania na parze)

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 9 2009-07-14 2:45:37

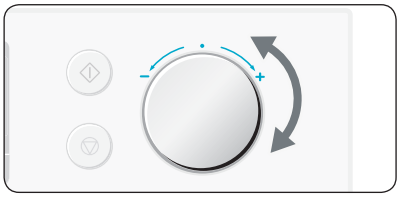
USTAWIANIE ZEGARA

Kiedy po raz pierwszy włączone zostanie zasilanie urządzenia, wyświetlacz zacznie świecić (na przykład 15:15).
Przed skorzystaniem z urządzenia po raz pierwszy od podłączenia należy ustawić poprawny czas zegara.

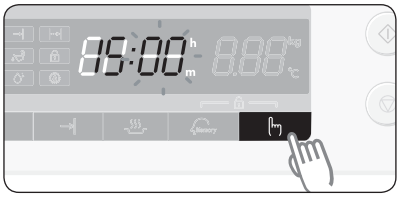
1 Obróć **POKRĘTŁO FUNKCJI** do pozycji „**WYŁ.**”.



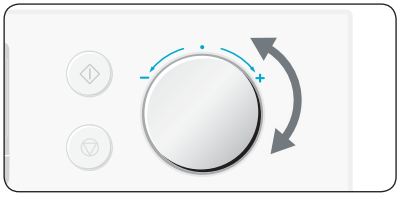
2 Naciśnij przycisk **WYBÓR**. Wartość „12” zacznie migać.



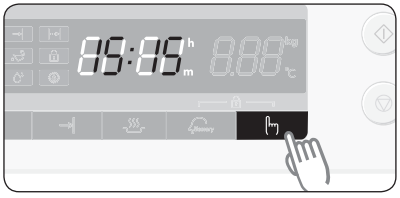
3 Obróć **POKRĘTŁO WYBORU**, aby ustawić godzinę.



4 Naciśnij ponownie przycisk **WYBÓR**. Wartość „00” zacznie migać.



5 Obróć **POKRĘTŁO WYBORU**, aby ustawić minuty.



6 Naciśnij ponownie przycisk **WYBÓR**. Zegar zostanie ustawiony w ciągu 5 sekund.

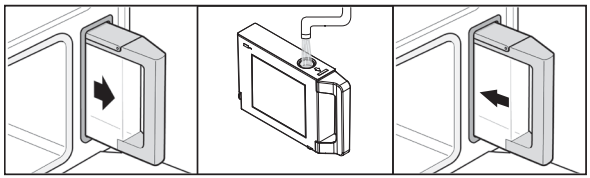
FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 10 2009-07-14 2:45:41

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ

Po otwarciu drzwiczek piekarnika można zauważyć zbiornik na wodę po prawej stronie. Zbiornik należy napełniać tylko świeżą wodą z kranu lub wodą butelkowaną bez gazu. W przypadku bardzo twardej wody zaleca się użycie zmiękczonej wody (patrz też „Twardość wody").

Przestroga

Zbiornika na wodę nie należy napełniać wodą destylowaną ani żadnymi innymi cieczami.



Napełnij zbiornik przed każdym użyciem

Podnieś zbiornik na wodę z blokady i wysuń go z urządzenia. Napełnij zbiornik zimną wodą do poziomu oznaczenia „max.". Zatrzaśnij pokrywkę.

Wsuń i zatrzaśnij zbiornik na wodę.

Opróżnij zbiornik po każdym użyciu

Powoli wysuń zbiornik na wodę z urządzenia. Zbyt szybkie wyciąganie może spowodować rozlanie wody. Trzymaj zbiornik w pozycji poziomej, tak aby pozostała woda nie mogła wyciekać przez uszczelkę zaworu.

Opróżnij zbiornik na wodę.

Dokładnie osusz zbiornik na wodę w urządzeniu i uszczelkę pokrywki.

Wskazanie „Napełnij zbiornik na wodę"

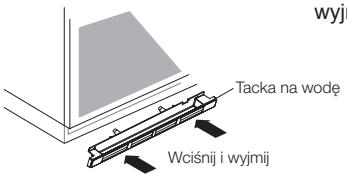
Jeśli zbiornik na wodę jest pusty, odtwarzany jest sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczu pojawia się symbol. Praca urządzenia zostaje przerwana.

1. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy zachować ostrożność. Z piekarnika będzie wydobywała się para.
2. Wyjmij zbiornik na wodę, napełnij go do poziomu oznaczenia „max." i włóż ponownie.
3. Naciśnij przycisk **START**.

Wyjmowanie tacki na wodę

Tackę na wodę należy regularnie opróżniać. Wciśnij tackę aż do momentu, gdy usłyszysz dźwięk kliknięcia, a następnie wyjmij tackę z blokady.



FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 11 2009-07-14 2:45:42

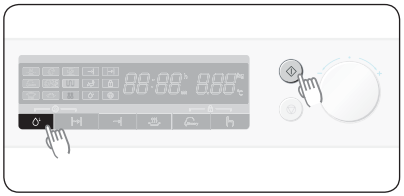
USTAWIANIE TWARDOŚCI WODY

Urządzenie wymaga regularnego odkamieniania. Jest to jedyny sposób zapobiegania uszkodzeniom.
Urządzenie jest wyposażone w system, który automatycznie wyświetla powiadomienie o konieczności odkamieniania. System jest ustawiony domyślnie na twardość wody 4. W przypadku bardziej miękkiej wody należy zmienić tę wartość.

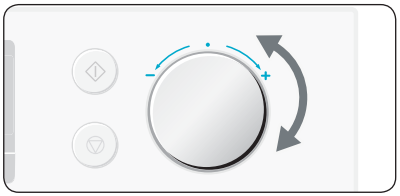
Sprawdzanie twardości wody

Informacje dotyczące twardości wody na danym terenie udziela lokalny zakład wodociągowy.

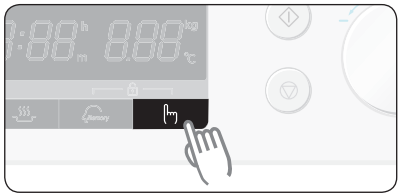
1 Obróć **POKRĘTŁO FUNKCJI** do pozycji „**WYŁ.**”.



2 Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **CZYSZCZENIE PARĄ** i **START** przez 3 sekundy.



3 Obróć **POKRĘTŁO WYBORU**, aby ustawić żądaną twardość wody.

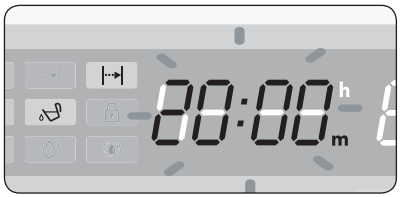


4 Naciśnij przycisk **WYBÓR**.
► Urządzenie zostało zaprogramowane w celu wyświetlenia ostrzeżenia o odkamienianiu na podstawie rzeczywistej twardości wody.

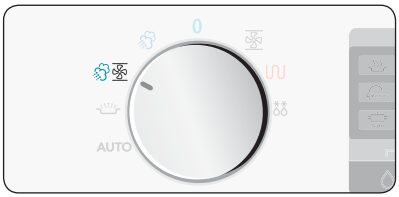
FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 12 2009-07-14 2:45:44

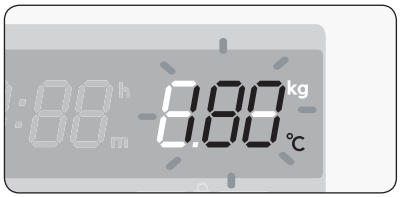
USTAWIENIA DOMYŚLNE

Kiedy miga domyślne ustawienie czasu przygotowywania lub temperatury (po wybraniu ustawienia za pomocą POKRĘTŁA FUNKCJI), można zmienić czas lub temperaturę poprzez obrócenie POKRĘTŁA WYBORU.

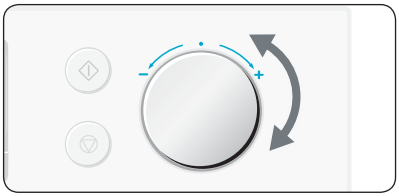


A Obróć **POKRĘTŁO FUNKCJI**, aby wybrać funkcję, która ma być używana.





B Domyślne ustawienie czasu lub temperatury zacznie migać.



C Kiedy domyślne ustawienie czasu lub temperatury miga: obróć **POKRĘTŁO WYBORU** w celu ustawienia żądanego czasu lub temperatury.

Jeśli ustawienie przestało migać, można zmienić ustawienia, wykonując czynności opisane w późniejszej części niniejszej instrukcji.

Uwaga

1) Podczas przygotowywania potraw można zmienić ustawienia **CZASU PRZYGOTOWYWANIA** i **TEMPERATURY**.

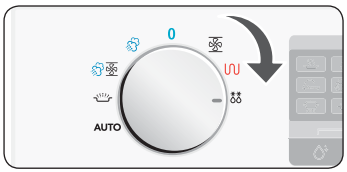
- Czas przygotowywania: naciśnij przycisk **WYŁĄCZNIK CZASOWY**, a następnie obróć **POKRĘTŁO WYBORU**.
- Temperatura: naciśnij przycisk **WYBÓR**, a następnie obróć **POKRĘTŁO WYBORU**.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 13 2009-07-14 2:45:46

Korzystanie z piekarnika

USTAWIANIE TRYBU FUNKCJI PRZYGOTOWYWANIA

Obróć pokrętło wyboru funkcji przygotowywania, aby wybrać żądaną funkcję piekarnika.



Tryby piekarnika

W poniższej tabeli przedstawiono różne tryby pracy i ustawienia piekarnika. Skorzystaj z tabeli zasad przygotowywania potraw dla tych trybów jako wskazówek do gotowania.

Tryb	Opis
	Tryb gotowania na parze Jedzenie zostanie przygotowane przy użyciu pary, która jest wydzielana przez generator pary i wstrzykiwana do komory przez dysze. Ten tryb jest odpowiedni do gotowania na parze żywności, takiej jak warzywa, ryby, jajka, owoce i ryż. Podczas gotowania w tym trybie zawsze należy napełnić zbiornik świeżą wodą. Zakres temperatur: 40~100 °C
	Tryb kombinowany gotowania na parze Jedzenie zostanie przygotowane przy użyciu trybu wentylatora piekarnika z pomocą pary. Para jest wydzielana przez generator pary i okresowo wstrzykiwana do komory. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia ciastek, takich jak ciastka francuskie, szarlotka, bułeczki maślane, bułeczki drożdżowe, bułki, rogaliki, bagietki i ciasta drożdżowe. Bardzo gorąca para zapewnia chrupiącą, błyszczącą powierzchnię i puszystą konsystencję. Pieczone mięso i rybyzachowają bardziej soczystą konsystencję. Podczas przygotowywania potraw w tym trybie zawsze należy napełnić zbiornik świeżą wodą. Zakres temperatur: 100~230 °C
	Tryb odświeżania/podgrzewania Żywność jest podgrzewana przy użyciu trybu wentylatora piekarnika z pomocą pary. Para jest wydzielana przez generator pary i okresowo wstrzykiwana do komory. Ten tryb jest odpowiedni dla dań na talerzu. Możliwe jest delikatne podgrzewanie dań bez ich wysuszenia. Podczas podgrzewania w tym trybie zawsze należy napełnić zbiornik świeżą wodą. Temperatura: 120 °C

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 14 2009-07-14 2:45:47

Tryb	Opis
	Tryb wentylatora piekarnika Żywność jest podgrzewana przez dwa elementy grzejne na górze komory i jeden element grzejny na dole, natomiast boczny wentylator zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła. Ustawienie to jest przydatne do pieczenia mięsa, zapiekanek i ciast. Zakres temperatur: 40~230 °C
	Tryb grilla Żywność jest podgrzewana przez górne elementy grzejne. Zalecamy ten tryb do grillowania steków, kiełbasek i tostów z serem.
	Tryb rozmrażania Zamrożone produkty spożywcze są rozmrażane przy użyciu pary. Para jest wydzielana przez generator pary i okresowo wstrzykiwana do komory. Ten tryb jest odpowiedni dla zamrożonego mięsa, drobiu, ryb i owoców. Podczas rozmrażania w tym trybie zawsze należy napełnić zbiornik świeżą wodą. Zakres temperatur: 40~70 °C
	Tryb utrzymywania temperatury Ciepło zapewniane przez dolny element grzejny zapewni utrzymanie temperatury żywności. Nie należy przechowywać ciepłej żywności przez ponad 2 godziny. Ciepła żywność psuje się szybciej. Temperatura: 70 °C

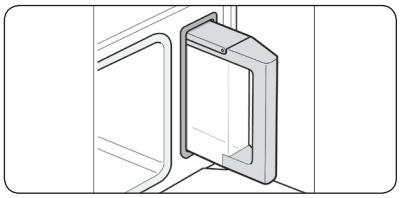
Funkcje automatyczne

W poniższej tabeli przedstawiono dodatkowe programy i funkcje.

Tryb	Opis
AUTO	**Programy automatycznego przygotowywania** Możliwe jest wybranie jednego z 40 zaprogramowanych ustawień automatycznego przygotowywania. Czas i temperatura zostaną ustawione automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę dania, a następnie rozpocząć proces gotowania na parze.
	Czyszczenie parą Gorąca para pokrywa powierzchnię komory, dzięki czemu można z łatwością wyczyścić wnętrze piekarnika. Program czyszczenia parą wymaga tylko 10 minut.

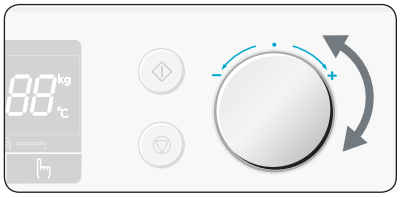
FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 15 2009-07-14 2:45:47

KORZYSTANIE Z TRYBU GOTOWANIA NA PARZE

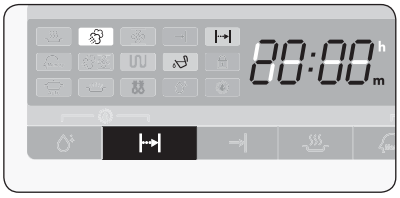


1 Napełnij zbiornik na wodę do linii maksymalnego poziomu i umieść go na miejscu. Następnie włóż danie do komory piekarnika.

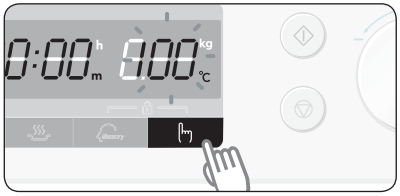
2 Obróć **POKRĘTŁO FUNKCJI** do pozycji trybu gotowania na parze (domyślny czas gotowania to 20 minut, a temperatura 100 °C). Ustawienie czasu miga.



3 Kiedy ustawienie miga, obróć **POKRĘTŁO WYBORU** i ustaw żądany czas przygotowywania.

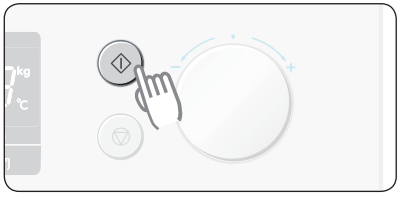


Jeśli ustawienie przestało migać, zanim możliwe było ustawienie czasu, naciśnij najpierw przycisk **WYŁĄCZNIK CZASOWY**, a następnie obróć **POKRĘTŁO WYBORU**.



4 Naciśnij przycisk **WYBÓR**. Ustawienie temperatury miga.

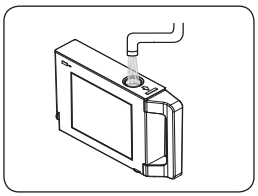
5 Obróć **POKRĘTŁO WYBORU** i ustaw temperaturę.



6 Naciśnij przycisk **START**.

► Wskaźnik temperatury (°C) na wyświetlaczu zacznie migać. Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury wskaźnik przestanie migać.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 16 2009-07-14 2:45:51



Jeśli podczas gotowania zacznie brakować wody, na wyświetlaczu pojawi się symbol i zostanie odtworzony dźwięk. Dodaj wody do zbiornika i naciśnij przycisk **START**, aby kontynuować gotowanie na parze.

• Wodę można dodać do zbiornika w dowolnej chwili podczas gotowania.

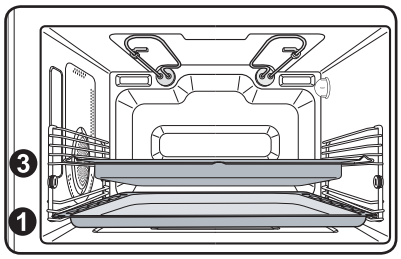
Uwaga

1) Podczas przygotowywania potraw można zmienić ustawienia **CZASU PRZYGOTOWYWANIA** i **TEMPERATURY**.
   - Czas przygotowywania: naciśnij przycisk **WYŁĄCZNIK CZASOWY**, a następnie obróć **POKRĘTŁO WYBORU**.
   - Temperatura: naciśnij przycisk **WYBÓR**, a następnie obróć **POKRĘTŁO WYBORU**.
2) W trybie gotowania na parze górne i dolne elementy grzejne są włączane i wyłączane cyklicznie podczas gotowania, w celu wyregulowania temperatury.
3) Podczas wyjmowania talerza należy zachować ostrożność, ponieważ jest gorący. Najpierw należy uchylić lekko drzwiczki, aby umożliwić wydostanie się gorącej pary. Należy również uważać na wyloty pary.
4) Po zakończeniu gotowania wylej wodę z tacki i opróżnij zbiornik.
5) Wytrzyj komorę piekarnika suchą szmatką, jeśli pozostała w niej woda.
6) Wentylator chłodzący zawsze działa przez 3 minuty po zakończeniu gotowania na parze. Nie oznacza to awarii i nie trzeba się tym martwić.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 17 2009-07-14 2:45:52

Ustawienie trybu gotowania na parze

Jedzenie zostanie przygotowane przy użyciu pary, która jest wydzielana przez generator pary i wstrzykiwana do komory przez dwie dysze.



Pojemnik do gotowania na parze i ruszt do gotowania na parze są zwykle umieszczane na półce 3.

Blachę wielofunkcyjną należy umieścić na półce 1.

Zasady przygotowywania potraw

Ustawienia i czas gotowania na parze zostały opisane w poniższej tabeli. Zalecamy, aby zbiornik na wodę był zawsze napełniony świeżą wodą do maksymalnego poziomu.

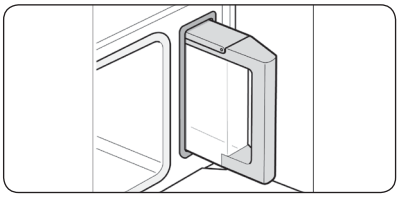
Produkt żywnościowy	Półka	Tryb gotowania na parze (°C)	Akcesoria	Czas (min)
Różyczki brokułów	3/1	100 °C	Ruszt do gotowania na parze + pojemnik do gotowania na parze / Blacha wielofunkcyjna	12-16
Pokrojone warzywa (papryka, cukinie, koper, cebula)	3/1	100 °C	Ruszt do gotowania na parze + pojemnik do gotowania na parze / Blacha wielofunkcyjna	9-14
Zielona fasolka	3/1	100 °C	Ruszt do gotowania na parze + pojemnik do gotowania na parze / Blacha wielofunkcyjna	28-33
Białe szparagi	3/1	100 °C	Ruszt do gotowania na parze + pojemnik do gotowania na parze / Blacha wielofunkcyjna	20-25
Całe warzywa (karczochy, cały kalafior, kolba kukurydzy)	3/1	100 °C	Ruszt do gotowania na parze + pojemnik do gotowania na parze / Blacha wielofunkcyjna	30-35
Obrane ziemniaki (pocięte na ćwiartki)	3/1	100 °C	Ruszt do gotowania na parze + pojemnik do gotowania na parze / Blacha wielofunkcyjna	30-35
Filety rybne	3/1	100 °C	Ruszt do gotowania na parze + pojemnik do gotowania na parze / Blacha wielofunkcyjna	15-18
Niebieskie krewetki	3/1	100 °C	Ruszt do gotowania na parze + pojemnik do gotowania na parze / Blacha wielofunkcyjna	12-15

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 18 2009-07-14 2:45:52

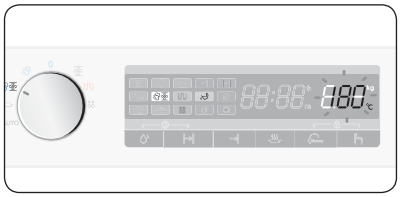
Produkt żywnościowy	Półka	Tryb gotowania na parze (°C)	Akcesoria	Czas (min)
Pierś z kurczaka	3/1	100 °C	Ruszt do gotowania na parze + pojemnik do gotowania na parze / Blacha wielofunkcyjna	23-28
Ugotowane jajka	3/1	100 °C	Ruszt do gotowania na parze + pojemnik do gotowania na parze / Blacha wielofunkcyjna	15-20
Gotowanie dwuetapowe: Danie dwuskładnikowe (filety rybne/pokrojone warzywa)	4/1	100 °C	Ruszt do gotowania na parze + pojemnik do gotowania na parze / Blacha wielofunkcyjna	15-20
Biały ryż parboiled (użyj miseczki żaroodpornej, dodaj 375 ml wrzącej wody podczas gotowania 250 g ryżu)	1	100 °C	Ruszt piekarnika	25-30
Ryż z mlekiem (użyj płaskiego naczynia żaroodpornego, dodaj podwójną ilość mleka)	3	100 °C	Ruszt piekarnika	40-50
Zamrożone pyzy drożdżowe (pampuchy)	3	100 °C	Ruszt do gotowania na parze + pojemnik do gotowania na parze / Blacha wielofunkcyjna	23-28
Budyń/krem (6 miseczek deserowych po 100 ml każda)	3	90 °C	Ruszt do gotowania na parze + pojemnik do gotowania na parze / Blacha wielofunkcyjna	20-25
Krem z mleka i jaj (użyj dużego, płaskiego, szklanego naczynia żaroodpornego)	3	90 °C	Ruszt piekarnika	37-42
Kompot owocowy (użyj płaskiego, okrągłego, szklanego naczynia żaroodpornego, dodaj jedną łyżeczkę cukru i dwie łyżki stołowe wody)	3	100 °C	Ruszt piekarnika	10-15

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 19 2009-07-14 2:45:52

KORZYSTANIE Z TRYBU KOMBINOWANEGO GOTOWANIA NA PARZE

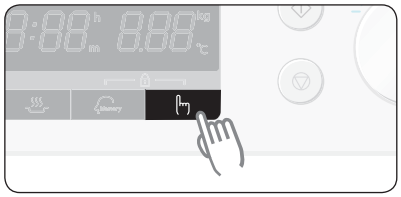


1 Napełnij zbiornik na wodę do linii maksymalnego poziomu i umieść go na miejscu. Następnie włóż danie do komory piekarnika.



2 Obróć **POKRĘTŁO FUNKCJI** do pozycji trybu kombinowanego gotowania na parze (domyślnie: 180 °C). Ustawienie temperatury miga.

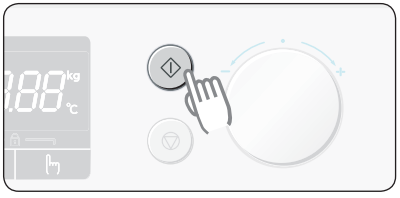
3 Kiedy ustawienie miga, obróć **POKRĘTŁO WYBORU** i ustaw żądaną temperaturę.



Jeśli ustawienie przestało migać, zanim możliwe było ustawienie temperatury, naciśnij najpierw przycisk **WYBÓR**, a następnie obróć **POKRĘTŁO WYBORU**.

4 Naciśnij przycisk **WYŁĄCZNIK CZASOWY**, aby ustawić żądany czas przygotowywania. Ustawienie czasu miga.

5 Obróć **POKRĘTŁO WYBORU** i ustaw żądany czas przygotowywania.



6 Naciśnij przycisk **START**.

► Wskaźnik temperatury (°C) na wyświetlaczu zacznie migać. Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury wskaźnik przestanie migać.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 20 2009-07-14 2:45:55

Uwaga

1) Podczas przygotowywania potraw można zmienić ustawienia **CZASU PRZYGOTOWYWANIA** i **TEMPERATURY**.
   - Czas przygotowywania: naciśnij przycisk **WYŁĄCZNIK CZASOWY**, a następnie obróć **POKRĘTŁO WYBORU**.
   - Temperatura: naciśnij przycisk **WYBÓR**, a następnie obróć **POKRĘTŁO WYBORU**.
2) W trybie kombinowanego gotowania na parze górne, dolne i elementy grzejne pary są włączane i wyłączane cyklicznie podczas gotowania, w celu wyregulowania temperatury.

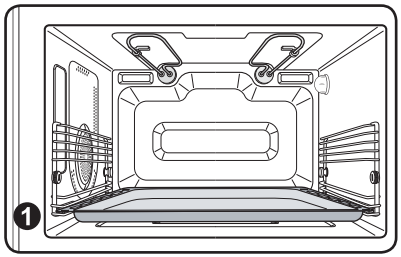
Ważne

- Podczas korzystania z trybu kombinowanego gotowania na parze należy używać blach do pieczenia przeznaczonych do gotowania w temperaturze 100-230 °C.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 21 2009-07-14 2:45:56

Ustawienie gotowania kombinowanego

Jedzenie zostanie przygotowane przy użyciu trybu wentylatora piekarnika z pomocą pary. Para jest wydzielana przez generator pary i okresowo wstrzykiwana do komory.



Umieść blachę wielofunkcyjną na półce 1.

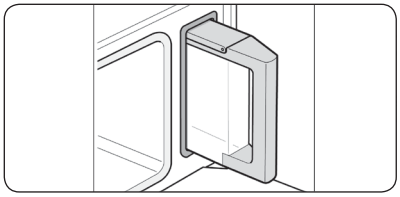
Zasady przygotowywania potraw

Ustawienia i czas pieczenia i opiekania zostały opisane w poniższej tabeli. Nie jest konieczne wcześniejsze podgrzewanie piekarnika.
Zalecamy, aby zbiornik na wodę był zawsze napełniony świeżą wodą do maksymalnego poziomu.

Produkt żywnościowy	Półka	Tryb kombinowany gotowania na parze (°C)	Akcesoria	Czas (min)
Rogale / bułki	1	170 °C	Blacha wielofunkcyjna	17-23
Paski ciasta francuskiego (dodaj starty ser)	1	200 °C	Blacha wielofunkcyjna	15-20
Zamrożona szarlotka	1	190 °C	Blacha wielofunkcyjna	35-40
Chleb domowy	1	180 °C	Ruszt piekarnika	40-50
Ciasteczka	1	150 °C	Ruszt piekarnika	35-45
Zapiekanka warzywna / ziemniaczana	1	170-180 °C	Ruszt piekarnika	35-50
Pizza domowa	1	230 °C	Blacha wielofunkcyjna	20-25
Mrożona pizza	1	230 °C	Blacha wielofunkcyjna	15-20
Pieczeń wieprzowa (1,0 kg)	2/1	1. etap: 180 °C, tryb kombinowany gotowania na parze 2. etap: 180 °C, tryb wentylatora piekarnika	Ruszt piekarnika / Blacha wielofunkcyjna	1. etap: 40-50 2. etap: 40-50
Ryba pieczona	1	200 °C	Blacha wielofunkcyjna	15-20

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 22 2009-07-14 2:45:56

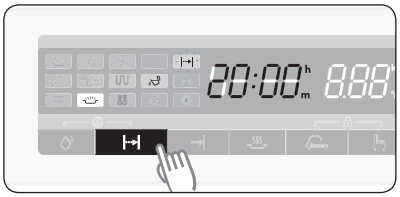
KORZYSTANIE Z TRYBU ODŚWIEŻANIA / PODGRZEWANIA



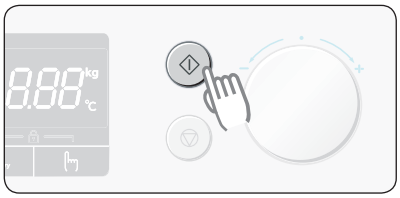
1 Napełnij zbiornik na wodę do linii maksymalnego poziomu i umieść go na miejscu. Następnie włóż danie do komory piekarnika.

2 Obróć **POKRĘTŁO FUNKCJI** do pozycji odświeżania/podgrzewania (domyślnie: 20 min). Ustawienie czasu miga.

3 Kiedy ustawienie miga, obróć **POKRĘTŁO WYBORU** i ustaw żądany czas przygotowywania.



Jeśli ustawienie przestało migać, zanim możliwe było ustawienie czasu, naciśnij najpierw przycisk **WYŁĄCZNIK CZASOWY**, a następnie obróć **POKRĘTŁO WYBORU**.



4 Naciśnij przycisk **START**.

► Zostanie włączony tryb odświeżania/podgrzewania. Zakończenie odświeżania/podgrzewania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie piekarnik będzie odtwarzał sygnał dźwiękowy co minutę.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 23 2009-07-14 2:45:58

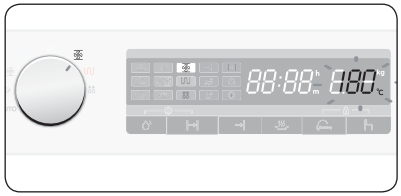
Ustawienie odświeżania/podgrzewania

Ustawienia i czas podgrzewania poprzez użycie delikatnej pary zostały opisane w poniższej tabeli.
Zalecamy, aby zbiornik na wodę był zawsze napełniony świeżą wodą do maksymalnego poziomu.
Tryb ten jest odpowiedni do podgrzewania i utrzymywania temperatury posiłków.

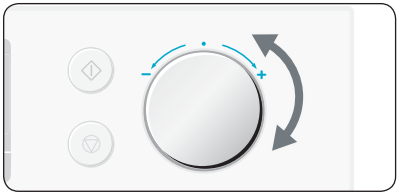
Produkt żywnościowy	Półka	Tryb	Akcesoria	Czas (min)
Podgrzewanie: **Danie na talerzu** (250 - 450 g)	3	Podgrzewanie	Ruszt piekarnika	15-18
Podgrzewanie dwuetapowe: **Dania na talerzu** (dwa dania na talerzach, każde po 250 - 450 g)	3/1	Podgrzewanie	Ruszt piekarnika / Blacha wielofunkcyjna	17-23
Utrzymywanie temperatury: **Dania na talerzu / pieczone mięso / naczynia ceramiczne**	3	Podgrzewanie	Ruszt piekarnika	15-30

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 24 2009-07-14 2:45:58

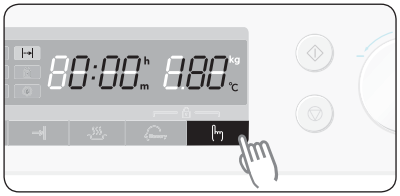
KORZYSTANIE Z TRYBU WENTYLATORA PIEKARNIKA



1 Obróć **POKRĘTŁO FUNKCJI** do pozycji trybu wentylatora piekarnika (domyślnie: 180 °C). Ustawienie temperatury miga.

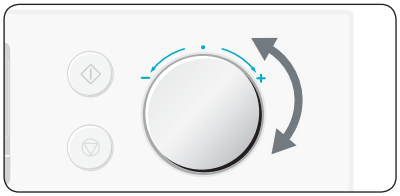


2 Kiedy ustawienie miga, obróć **POKRĘTŁO WYBORU** i ustaw żądaną temperaturę.

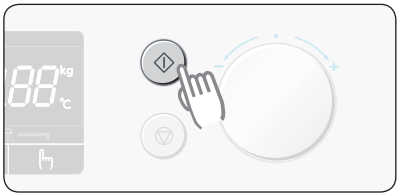


Jeśli ustawienie przestało migać, zanim możliwe było ustawienie temperatury, naciśnij najpierw przycisk **WYBÓR**, a następnie obróć **POKRĘTŁO WYBORU**.

3 Naciśnij przycisk **WYŁĄCZNIK CZASOWY**, aby ustawić żądany czas przygotowywania. Ustawienie czasu miga.



4 Obróć **POKRĘTŁO WYBORU** i ustaw żądany czas przygotowywania (maksymalny czas przygotowywania to 10:00 godz.).



5 Naciśnij przycisk **START**.

► Wskaźnik temperatury (°C) na wyświetlaczu zacznie migać. Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury wskaźnik przestanie migać.

Uwaga

1) Podczas przygotowywania potraw można zmienić ustawienia **CZASU PRZYGOTOWYWANIA** i **TEMPERATURY**.

- Czas przygotowywania: naciśnij przycisk **WYŁĄCZNIK CZASOWY**, a następnie obróć **POKRĘTŁO WYBORU**.
- Temperatura: naciśnij przycisk **WYBÓR**, a następnie obróć **POKRĘTŁO WYBORU**.

2) W trybie wentylatora piekarnika górne i dolne elementy grzejne są włączane i wyłączane cyklicznie podczas przygotowywania potraw w celu wyregulowania temperatury.

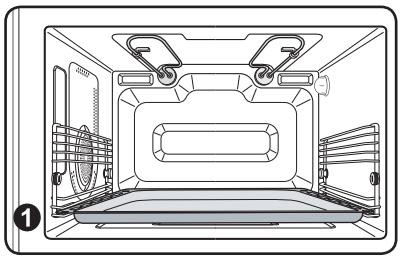
Ważne

- Podczas korzystania z trybu wentylatora piekarnika należy używać blach do pieczenia przeznaczonych do przygotowywania potraw w temperaturze 40-230 °C.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 25 2009-07-14 2:46:01

Ustawienie trybu wentylatora piekarnika

Żywność jest podgrzewana przez dwa elementy grzejne na górze komory i jeden element grzejny na dole, natomiast boczny wentylator zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła.



Umieść blachę wielofunkcyjną lub ruszt piekarnika na półce 1.

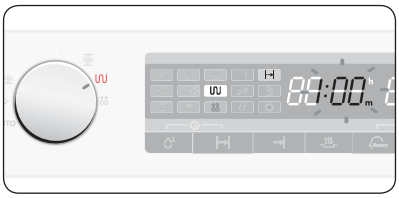
Zasady przygotowywania potraw

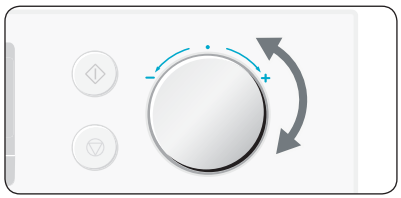
Ustawienia i czas pieczenia i opiekania zostały opisane w poniższej tabeli. Zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika w trybie wentylatora piekarnika do żądanej temperatury.

Produkt żywnościowy	Półka	Tryb wentylatora piekarnika (°C)	Akcesoria	Czas (min)
Mrożona pizza (350 g)	1	220 °C	Blacha wielofunkcyjna	14-15
Mrożone frytki (450 g)	1	200 °C	Blacha wielofunkcyjna	18-20
Mrożone bułki (250 g)	1	160 °C	Blacha wielofunkcyjna	7-9
Pizza domowa (1300 g)	**1**	200 °C	Blacha wielofunkcyjna	20-25
Biszkopt (500 g)	1	150 °C	Ruszt piekarnika	25-30
Ciasto marmurkowe (700 g)	1	150 °C	Ruszt piekarnika	50-60
Babeczki (300 g))	1	170 °C	Ruszt piekarnika	17-19
Ciastka (200 g)	1	160 °C	Blacha wielofunkcyjna	8-12

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 26 2009-07-14 2:46:02

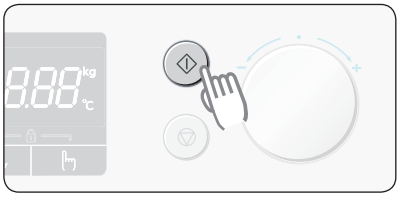
KORZYSTANIE Z TRYBU GRILLA





1 Obróć **POKRĘTŁO FUNKCJI** do pozycji trybu grilla (domyślnie: 1:00 min). Ustawienie czasu miga.

2 Kiedy ustawienie miga, obróć **POKRĘTŁO WYBORU** i ustaw żądany czas przygotowywania (maksymalny czas przygotowywania to 01:30 godz.).



Jeśli ustawienie przestało migać, zanim możliwe było ustawienie czasu, naciśnij najpierw przycisk **WYŁĄCZNIK CZASOWY**, a następnie obróć **POKRĘTŁO WYBORU**.

3 Naciśnij przycisk **START**.

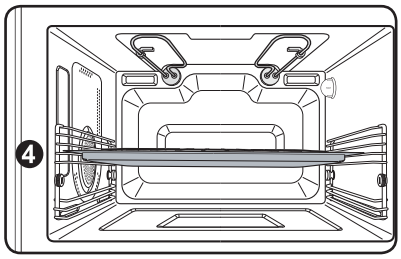
Ważne

- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
- Elementy grzejne muszą być ustawione poziomo.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 27 2009-07-14 2:46:04

Ustawienie trybu grilla

Żywność jest podgrzewana przez górne elementy grzejne (w pozycji poziomej).



Podczas grillowania wkładka grilla z blachą wielofunkcyjną jest zwykle umieszczana na półkach ❹ - ❻.

Zasady przygotowywania potraw

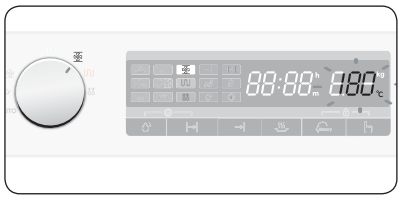
Ustawienia i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.
W trybie grillowania zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika przez 2-3 minuty.

Produkt żywnościowy	Półka	Tryb	Akcesoria	Czas (min)
Tosty (4 kromki)	5	Grill	Blacha wielofunkcyjna	Pierwsza strona: 2-3 Druga strona: 2-3
Tosty z serem (4 szt.)	5	Grill	Blacha wielofunkcyjna	7-8
Steki wołowe (500 g)	5/1	Grill	Ruszt piekarnika / Blacha wielofunkcyjna	Pierwsza strona: 9-11 Druga strona: 5-7
Kotlety z baraniny (400 g)	5/1	Grill	Ruszt piekarnika / Blacha wielofunkcyjna	Pierwsza strona: 8-10 Druga strona: 6-8
Świeże warzywa (250 g)	5	Grill	Blacha wielofunkcyjna	12-15

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 28 2009-07-14 2:46:05

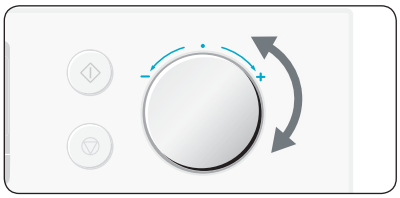
FUNKCJA OPÓŹNIONEGO CZASU ROZPOCZĘCIA

W przykładzie używany jest tryb wentylatora piekarnika: Bieżąca godzina: 12:05
Czas przygotowywania: 2:00
Czas rozpoczęcia:
przygotowywanie ma rozpocząć się o godzinie 16:00

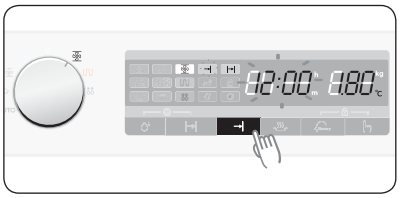


1 Obróć **POKRĘTŁO FUNKCJI** do pozycji trybu wentylatora piekarnika.

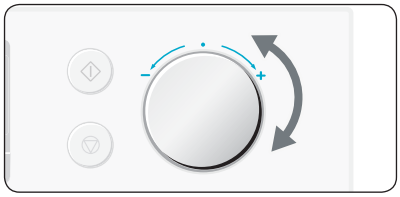
2 Naciśnij przycisk **WYŁĄCZNIK CZASOWY**, aby ustawić żądany czas przygotowywania. Ustawienie czasu miga.



3 Obróć **POKRĘTŁO WYBORU** i ustaw żądany czas przygotowywania(2:00).



4 Naciśnij przycisk **CZAS ROZPOCZĘCIA**. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlona aktualna godzina.



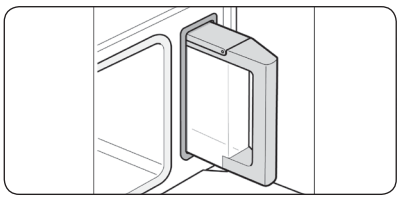
5 Obróć **POKRĘTŁO WYBORU**, aby ustawić żądany **CZAS ROZPOCZĘCIA** (16:00). Zostanie wyświetlony czas rozpoczęcia.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 29 2009-07-14 2:46:07

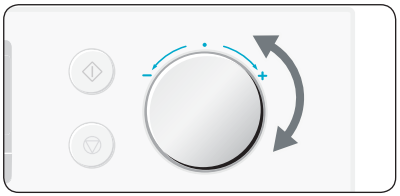
KORZYSTANIE Z TRYBU AUTOMATYCZNEGO PRZYGOTOWYWANIA

Funkcja automatycznego przygotowywania umożliwia korzystanie z fabrycznie zaprogramowanych 40 czasów przygotowywania. Nie wymagają one ustawiania czasu przygotowania ani temperatury.

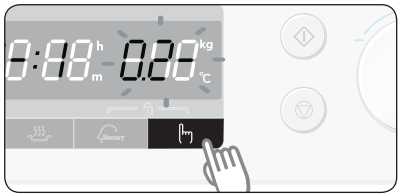
1 Obróć **POKRĘTŁO FUNKCJI** do pozycji „**AUTO**”.



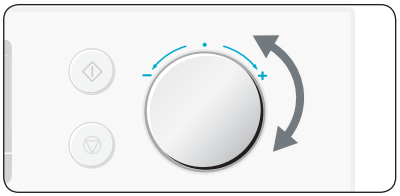
2 Jeśli na wyświetlaczu pojawi się symbol , napełnij zbiornik na wodę do linii maksymalnego poziomu i umieść go na miejscu. Następnie włóż danie do komory piekarnika.



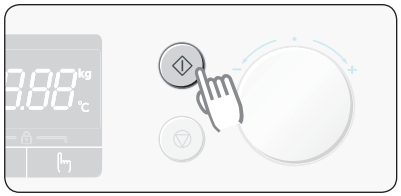
3 Obróć **POKRĘTŁO WYBORU** w celu wybrania funkcji automatycznego przygotowywania (patrz str. 31, 32, 33 i 34).



4 Naciśnij przycisk **WYBÓR**. Zakres wagi zacznie migać.



5 Aby zmienić wagę, obróć **POKRĘTŁO WYBORU**.



6 Naciśnij przycisk **START**.

► Rozpocznie się przygotowywanie automatyczne. Zakończenie przygotowywania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie piekarnik będzie odtwarzał sygnał dźwiękowy co minutę.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 30 2009-07-14 2:46:09

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO PRZYGOTOWYWANIA

W poniższej tabeli przedstawiono 40 programów automatycznych do gotowania na parze, pieczenia ciast, grillowania, pieczenia potraw, rozmrażania i gotowania oraz rozmrażania. Zawiera ona ilości potraw oraz odpowiednie zalecenia.
Przed użyciem tych programów zbiornik na wodę musi być zawsze napełniony świeżą wodą do maksymalnego poziomu.
Programy o numerach S-1 do S-12, b-6, d-1 do d-3 i d5 działają wyłącznie w trybie gotowania na parze. Programy o numerach b-5, b-7, r-1 do r-4 i d-4 działają w połączonym trybie gotowania na parze i wentylatora piekarnika. Inne programy działają w trybie wentylatora piekarnika lub trybie grilla. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Zalecenia
Gotowanie na parze			
S-1	**Pokrojone warzywa**	0,2-0,6	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Umieść pokrojone warzywa, takie jak cukinie, różyczki brokułów, paprykę i marchewki, do **pojemnika do gotowania na parze. Umieść pojemnik do gotowania na parze na ruszcie piekarnika na półce 3. Włóż blachę wielofunkcyjną na półkę 1.**
S-2	**Całe warzywa**	0,2-0,6	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Umieść całe warzywa lub ich kawałki, na przykład kalafior, brokuły, kolbę kukurydzy lub karczochy, w **pojemniku do gotowania na parze. Umieść pojemnik do gotowania na parze na ruszcie piekarnika na półce 3. Włóż blachę wielofunkcyjną na półkę 1.**
S-3	**Filety rybne**	0,2-1,0	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Umieść filety rybne, na przykład mintaja, karmazyna lub dorsza, obok siebie w **pojemniku do gotowania na parze. Umieść pojemnik do gotowania na parze na ruszcie piekarnika na półce 3. Włóż blachę wielofunkcyjną na półkę 1.**
S-4	**Kotlety rybne**	0,2-1,0	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Umieść kotlety rybne, na przykład z łososia lub tuńczyka, obok siebie w **pojemniku do gotowania na parze. Umieść pojemnik do gotowania na parze na ruszcie piekarnika na półce 3. Włóż blachę wielofunkcyjną na półkę 1.**
S-5	**Krewetki**	0,2-0,5	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Umieść surowe krewetki w **pojemniku do gotowania na parze. Umieść pojemnik do gotowania na parze na ruszcie piekarnika na półce 3. Włóż blachę wielofunkcyjną na półkę 1.**
S-6	**Pierś z kurczaka**	0,2-1,0	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Umieść piersi kurczaka obok siebie w **pojemniku do gotowania na parze. Umieść pojemnik do gotowania na parze na ruszcie piekarnika na półce 3. Włóż blachę wielofunkcyjną na półkę 1.**
S-7	**Jajka**	0,1-0,6	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Nakłuj jajka o średniej wielkości (każde ok. 50-60 g). Umieść 2-10 jajek w **pojemniku do gotowania na parze. Umieść pojemnik do gotowania na parze na ruszcie piekarnika na półce 3. Włóż blachę wielofunkcyjną na półkę 1.**

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 31 2009-07-14 2:46:10

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Zalecenia
S-8	**Obrane ziemniaki**	0,2-0,8	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Obierz ziemniaki i potnij je na ćwiartki lub użyj małych ziemniaków. Umieść je w **pojemniku do gotowania na parze. Umieść pojemnik do gotowania na parze na ruszcie piekarnika na półce 3. Włóż blachę wielofunkcyjną na półkę 1.**
S-9	**Ryż biały**	0,1-0,5	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Rozmieść biały ryż parboiled równomiernie na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Dodaj 1,5x więcej wrzącej wody (dla 250 g ryżu dodaj 375 ml gorącej wody). Umieść naczynie na **ruszcie piekarnika na półce 1.**
S-10	**Budyń**	0,4-0,6	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Wlej mieszkankę do przygotowania budyniu do 6 miseczek deserowych po 100 ml każda. Umieść naczynia obok siebie na **ruszcie piekarnika na półce 3.** Podgrzewaj bez przykrycia.
S-11	**Kompot owocowy**	0,2-0,5	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Umieść kawałki jabłek, gruszek, ananasa lub brzoskwiń w płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Dodać łyżkę cukru. Umieść naczynie na **ruszcie piekarnika na półce 3.** Podgrzewaj bez przykrycia.
S-12	**Roztapianie czekolady**	0,1-0,3	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Połam czekoladę na polewę (35% kakao) na kawałki i umieść je w małym, szklanym naczyniu żaroodpornym, owijając je folią odporną na ciepło. Umieść naczynie na **ruszcie piekarnika na półce 1**. Naczynie musi być przykryte podczas działania programu. Po wyjęciu dokładnie wymieszaj.
Pieczenie ciast			
b-1	**Ciasto marmurkowe**	0,7-0,8	Podgrzej piekarnik do temperatury 150 °C, używając trybu wentylatora piekarnika. Włóż surowe ciasto drożdżowe (ciasto marmurkowe lub cytrynowe) do prostokątnej, metalowej blachy o odpowiedniej wielkości. Umieść blachę równolegle do drzwiczek na **ruszcie piekarnika na półce 1.** Ten program jest odpowiedni do przygotowywania ciasta cytrynowego, orzechowego lub marmurkowego.
b-2	**Spód ciasta owocowego**	0,3-0,5	Podgrzej piekarnik do temperatury 150 °C, używając trybu wentylatora piekarnika. Umieść surowe ciasto w metalowym naczyniu budyniowym na **ruszcie piekarnika na półce 1.**
b-3	**Babeczki**	0,5-0,7	Podgrzej piekarnik do temperatury 170 °C, używając trybu wentylatora piekarnika. Umieść ciasto na babeczki w metalowym naczyniu o odpowiednim do pieczenia około 12 babeczek. Umieść naczynie na środku **rusztu do pieczenia na półce 1 lub bezpośrednio na półce 2.**
b-4	**Biszkopt**	0,3-0,5	Podgrzej piekarnik do temperatury 160 °C, używając trybu wentylatora piekarnika. Włóż surowe ciasto do okrągłej blachy z czarnego metalu (średnica 18 cm dla 300 g ciasta, 24 cm dla 400 g ciasta lub 26 cm dla 500 g ciasta). Umieść naczynie na środku **rusztu piekarnika na półce 1.**
b-5	**Rogale / bułki**	0,2-0,6	Przygotuj małe bułeczki drożdżowe, rogale lub nadziewane ciastka francuskie (po 50-100 g każde). Umieść je na papierze do pieczenia na blasze wielofunkcyjnej na półce 1.Zachowaj odległość 3-4 cm między ciastkami.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 32 2009-07-14 2:46:10

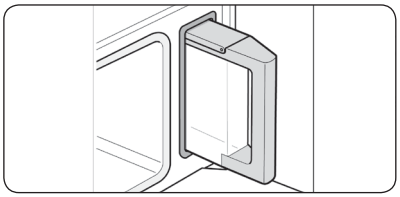
Kod	Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Zalecenia
b-6	**Fermentowanie ciasta drożdżowego**	0,3-0,6	Przygotuj surowe ciasto drożdżowe na pizzę, ciasto lub chleb. Umieść ciasto w dużym, okrągłym naczyniu żaroodpornym. Nie zakrywaj. Umieść naczynie na **ruszcie piekarnika na półce 1.**
b-7	**Zamrożona szarlotka (-18 °C)**	0,4-0,8	Umieść ukośnie jedną rolkę szarlotki na papierze do pieczenia na **blasze wielofunkcyjnej na półce 1.**
b-8	**Pizza domowa**	0,6-1,0	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Przygotuj pizzę na papierze do pieczenia na **blasze wielofunkcyjnej na półce 1.**
Grillowanie			
G-1	**Steki wołowe**	0,3-0,6 0,6-0,8	Umieść steki obok siebie na środku **rusztu piekarnika. Umieść ruszt piekarnika na półce 5, a blachę wielofunkcyjną na półce 1**. Po usłyszeniu sygnału obróć steki na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla cienkich steków wołowych, a drugie ustawienie dla grubych steków wołowych.
G-2	**Kawałki kurczaka**	0,4-0,8	Natrzyj oliwą i przyprawami schłodzone kawałki kurczaka, np. skrzydełka lub małe udka. Umieść skórą do dołu na **ruszcie piekarnika. Umieść ruszt piekarnika na półce 4, a blachę wielofunkcyjną na półce 1**. Po usłyszeniu sygnału obróć kawałki kurczaka na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
G-3	**Kotlety rybne**	0,3-0,6	Zamarynuj kotlety rybne, na przykład z łososia lub tuńczyka. Umieść kotlety obok siebie na **blasze wielofunkcyjnej na półce 4.**Po usłyszeniu sygnału obróć kawałki kurczaka na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
G-4	**Filety rybne**	0,3-0,6	Zamarynuj filety rybne, na przykład z łososia lub tuńczyka. Umieść filety obok siebie na **blasze wielofunkcyjnej na półce 4.** Po usłyszeniu sygnału obróć filety na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
G-5	**Kiełbaski**	0,3-0,6	Umieść kiełbaski obok siebie na blasze wielofunkcyjnej na półce 4.Po usłyszeniu sygnału obróć kiełbaski na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
G-6	**Hamburgery**	0,5-1,0	Umieść surowe hamburgery obok siebie na **blasze wielofunkcyjnej na półce 4.** Po usłyszeniu sygnału obróć hamburgery na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
Pieczenie			
r-1	**Cały kurczak**	1,2-1,3 1,4-1,5	Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż piersią do dołu na środku **rusztu piekarnika. Umieść ruszt piekarnika na półce 2, a blachę wielofunkcyjną na półce 1.** Po usłyszeniu sygnału obróć kurczaka na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
r-2	**Pieczeń wołowa**	1,1-1,3	Posmaruj wołowinę/jagnięcinę olejem i posyp przyprawami (tylko pieprzem, sól powinna być dodana po upieczeniu). Umieść mięso na **ruszcie piekarnika**, układając je tłustszą stroną w dół. Umieść ruszt piekarnika na półce 2, a blachę wielofunkcyjną na półce 1.Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Po upieczeniu, w trakcie czasu oczekiwania przez 5-10 minut mięso powinno zostać owinięte w folię aluminiową.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 33 2009-07-14 2:46:10

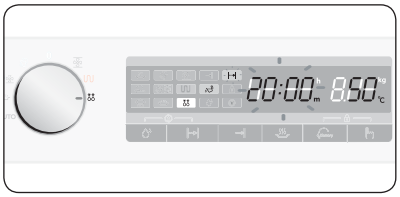
Kod	Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Zalecenia
r-3	**Pieczeń wieprzowa**	0,8-1,2	Napełnij zbiornik świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Połóż mięso posmarowane olejem i posypane przyprawami na **ruszcie piekarnika**, układając je tłustszą stroną w dół. **Umieść ruszt piekarnika na półce 2, a blachę wielofunkcyjną na półce 1.**Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
r-4	**Całe ryby**	0,4-0,8	Posmaruj skórę całej ryby olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Umieść ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach na **blasze wielofunkcyjnej na półce 1.** Po usłyszeniu sygnału obróć ryby na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
r-5	**Pieczone warzywa**	0,2-0,5	Pokrój warzywa, takie jak cukinie, papryka, bakłażany i cebula. Dodaj pomidorki cherry i grzyby. Posmaruj mieszanką oliwy, ziół, soli i pieprzu. Umieść warzywa na **blasze wielofunkcyjnej na półce 4.**
r-6	**Pieczone ziemniaki**	0,4-0,8	Wybierz średnie ziemniaki. Opłucz i oczyść ziemniaki. Posmaruj skórkę mieszanką oliwy, ziół, soli i pieprzu. Umieść ziemniaki obok siebie na **blasze wielofunkcyjnej na półce 1.**
Szybkie potrawy			
C-1	**Mrożona pizza (-18 °C)**	0,3-0,35 0,4-0,45	Połóż jedną mrożoną pizzę na **blasze wielofunkcyjnej na półce 1**.
C-2	**Mrożone frytki z piekarnika (-18 °C)**	0,4-0,45	Rozmieść równomiernie mrożone frytki na **blasze wielofunkcyjnej na półce 1**.
C-3	**Mrożone paluszki rybne (-18 °C)**	0,3-0,5	Rozmieść równomiernie mrożone paluszki rybne na **blasze wielofunkcyjnej na półce 1**.
Rozmrażanie			
d-1	**Rozmrażanie mrożonego mięsa (-18 °C)**	0,3-0,5 0,8-1,5	Zawsze należy osłonić brzegi folią aluminiową. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Postaw potrawę na **ruszcie piekarnika. Umieść ruszt piekarnika na półce 2, a blachę wielofunkcyjną na półce 1.**
d-2	**Rozmrażanie mrożonego drobiu (-18 °C)**	0,3-0,6 0,9-1,3	Zawsze należy osłonić końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. Umieść drób na **ruszcie piekarnika. Umieść ruszt piekarnika na półce 2, a blachę wielofunkcyjną na półce 1.**
d-3	**Rozmrażanie mrożonej ryby (-18 °C)**	0,3-0,8	Zawsze należy osłonić ogon ryby folią aluminiową. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych. Umieść rybę na **ruszcie piekarnika. Umieść ruszt piekarnika na półce 2, a blachę wielofunkcyjną na półce 1.**
d-4	**Rozmrażanie mrożonego chleba (-18 °C)**	0,1-0,3 0,4-0,6	Umieść chleb poziomo, równolegle do drzwiczek na **ruszcie piekarnika na półce 1.** Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego, a także bułek i bagietek.
d-5	**Rozmrażanie mrożonych owoców (-18 °C)**	0,2-0,6	Rozmieść równomiernie owoce na **blasze wielofunkcyjnej na półce 1.**. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich pokrojonych owoców lub jagód.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 34 2009-07-14 2:46:10

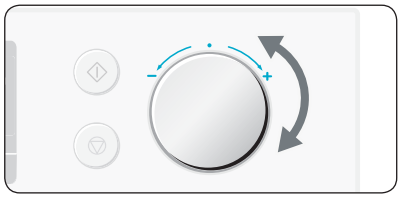
KORZYSTANIE Z TRYBU ROZMRAŻANIA



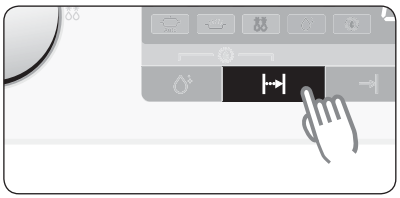
1 Napełnij zbiornik na wodę do linii maksymalnego poziomu i umieść go na miejscu. Następnie włóż danie do komory piekarnika.



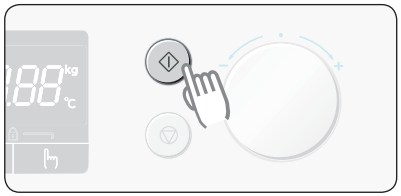
2 Obróć **POKRĘTŁO FUNKCJI** do pozycji trybu rozmrażania (domyślnie: 20:00 min). Ustawienie czasu miga.



3 Kiedy miga ustawienie czasu, obróć **POKRĘTŁO WYBORU** i ustaw żądany czas rozmrażania (maksymalny czas rozmrażania to 10:00 godz.).



Jeśli ustawienie przestało migać, zanim możliwe było ustawienie czasu, najpierw naciśnij przycisk **WYŁĄCZNIK CZASOWY**, a następnie obróć **POKRĘTŁO WYBORU**.



4 Naciśnij przycisk **START**.

Uwaga

1) Podczas rozmrażania można zmienić ustawienia **CZASU PRZYGOTOWYWANIA** i **TEMPERATURY**.
   - Czas przygotowywania: naciśnij przycisk **WYŁĄCZNIK CZASOWY**, a następnie obróć **POKRĘTŁO WYBORU**.
   - Temperatura: naciśnij przycisk **WYBÓR**, a następnie obróć **POKRĘTŁO WYBORU**.
2) Po zakończeniu rozmrażania wylej wodę z tacki i opróżnij zbiornik.
3) Wytrzyj komorę piekarnika suchą szmatką, jeśli pozostała w niej woda.
4) Wentylator chłodzący zawsze działa przez 3 minuty po zakończeniu rozmrażania. Nie oznacza to jednak awarii i nie trzeba się tym martwić.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 35 2009-07-14 2:46:12

Ustawienie rozmrażania

Ustawienia i czas rozmrażania poprzez użycie delikatnej pary zostały opisane w poniższej tabeli.
Zalecamy, aby zbiornik na wodę był zawsze napełniony świeżą wodą do maksymalnego poziomu.
Ten tryb jest odpowiedni do rozmrażania żywności, np. niewielkich kawałków mięsa, ryb, drobiu i owoców.

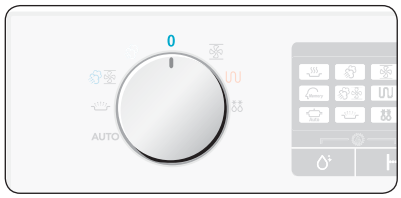
Produkt żywnościowy	Półka	Tryb rozmrażania	Akcesoria	Czas (min)
Mrożone steki / mielona wołowina (-18 °C)	2/1	50 °C	Ruszt piekarnika / Blacha wielofunkcyjna	25-35
Mrożone filety rybne (-18 °C)	2/1	50 °C	Ruszt piekarnika / Blacha wielofunkcyjna	15-25
Mrożone kawałki kurczaka (-18 °C)	2/1	40 °C	Ruszt piekarnika / Blacha wielofunkcyjna	20-30
Mrożony kurczak (-18 °C)	2/1	50 °C	Ruszt piekarnika / Blacha wielofunkcyjna	55-65
Mrożone jagody (-18 °C)	1	50 °C	Blacha wielofunkcyjna	10-15

Ważne

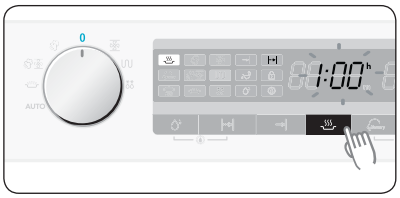
- Po rozmrożeniu mięsa (a w szczególności drobiu) pusty piekarnik powinien działać przez około 10 minut w trybie wentylatora piekarnika (200 °C), aby zabić bakterie w komorze.
- Rozmrożonej żywności nie wolno ponownie zamrażać.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 36 2009-07-14 2:46:12

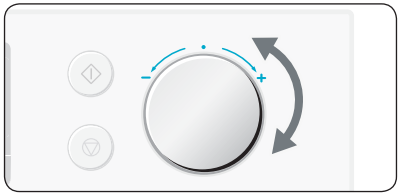
KORZYSTANIE Z TRYBU UTRZYMYWANIA TEMPERATURY



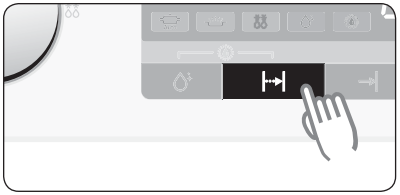
1 Obróć **POKRĘTŁO FUNKCJI** do pozycji „**WYŁ.**”.



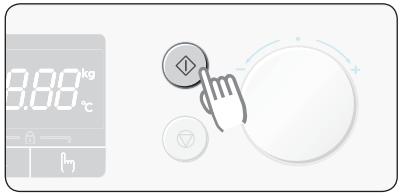
2 Naciśnij przycisk **UTRZYMYWANIE TEMPERATURY** (domyślnie: 1:00 godz.). Ustawienie czasu miga.



3 Kiedy miga ustawienie czasu, obróć **POKRĘTŁO WYBORU** i ustaw żądany czas przygotowywania (maksymalny czas przygotowywania to 10:00 godz.).



Jeśli ustawienie przestało migać, zanim możliwe było ustawienie czasu, naciśnij najpierw przycisk **WYŁĄCZNIK CZASOWY**, a następnie obróć **POKRĘTŁO WYBORU**.

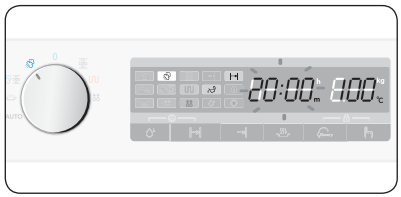


4 Naciśnij przycisk **START**.

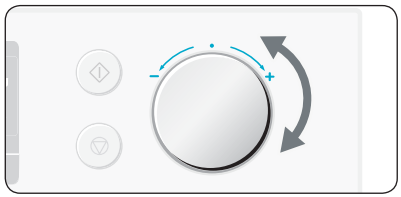
FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 37 2009-07-14 2:46:15

KORZYSTANIE Z TRYBU PAMIĘCI

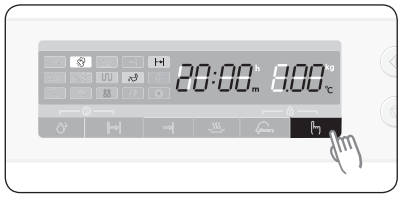
W pamięci można zapisać trzy własne programy i wywoływać je w dowolnej chwili. Funkcja pamięci jest przydatna, jeśli określone danie jest przygotowywane szczególnie często.
Można także zapamiętać jedno z dań z programów automatycznych.
Przykład: Gotowanie na parze, 20 min, 100 °C



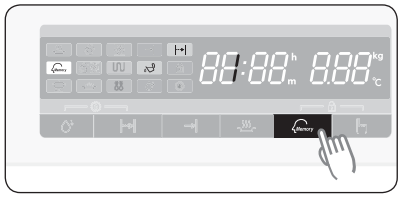
1 Obróć **POKRĘTŁO FUNKCJI** do pozycji „Gotowanie na parze”.



2 Ustaw temperaturę i czas w sposób opisany powyżej.



3 Naciśnij przycisk **WYBÓR**.



4 Naciśnij przycisk **PAMIĘĆ** (naciśnij jeden raz dla kodu 1, dwa razy dla kodu 2 lub trzy razy dla kodu 3).

5 Naciśnij przycisk **WYBÓR** (kod pamięci zostanie zapisany).

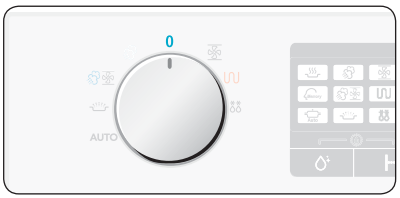
Zawsze można zapisać nowy własny program.

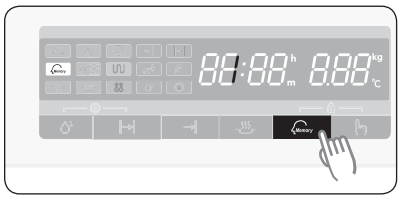
1) Wybierz tryb, temperaturę i czas.
2) Naciśnij przycisk WYBÓR.
3) Naciśnij przycisk PAMIĘĆ (kod 1, 2 lub 3).
4) Naciśnij przycisk WYBÓR.
5) Stary program zostanie zastąpiony nowym.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 38 2009-07-14 2:46:17

Wywoływanie funkcji pamięci

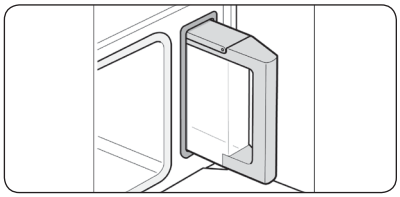
W dowolnej chwili można w prosty sposób wywołać zapisany program.
Przykład na ilustracji: pozycja pamięci 1 (gotowanie na parze, 20 min, 100 °C).
Umieść potrawę w piekarniku.

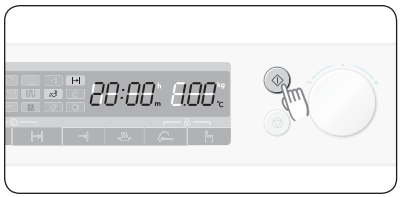




1 Obróć **POKRĘTŁO FUNKCJI** do pozycji „**WYŁ.**”.

2 Naciśnij przycisk **PAMIĘĆ** (jeden raz dla kodu 1).





3 Jeśli na wyświetlaczu pojawi się symbol , napełnij zbiornik na wodę do linii maksymalnego poziomu i umieść go na miejscu.

4 Naciśnij przycisk **START**.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 39 2009-07-14 2:46:19

POTRAWY TESTOWE

Zgodnie z normami EN 60350 i DIN44547

1. Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika.

Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Półka	Tryb Przygotowywania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kruche ciasto	Blacha wielofunkcyjna	1	Wentylator piekarnika	160-170	20-30
Małe ciasta	Blacha wielofunkcyjna	1	Wentylator piekarnika	150-170	20-30
Biszkopt beztłuszczowy	Ruszt piekarnika + sprężynowa forma do ciasta (powlekana na czarno, ø 26 cm)	1	Wentylator piekarnika	150-170	25-35
Drożdżowe ciasto z jabłkami	Blacha wielofunkcyjna	1	Wentylator piekarnika	150-170	50-70
Szarlotka	Ruszt piekarnika + sprężynowa forma do ciasta (powlekana na czarno, ø 20 cm)	1	Wentylator piekarnika	170-190	80-100

2. Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik, włączając na 5 minut funkcję grilla.

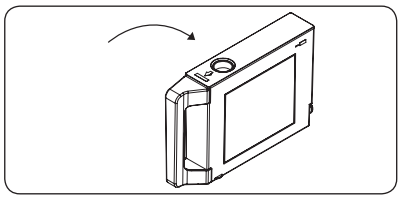
Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Półka	Tryb Przygotowywania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Tosty z białego pieczywa	Blacha wielofunkcyjna (środkowy obszar/z wyjątkiem odprowadzenia)	6	Grill	-	Pierwszy 2½-3 Drugi 2½-3
Burgery wołowe	Ruszt piekarnika Blacha wielofunkcyjna (w celu zebrania ściekających kropel)	5 4	Grill	-	Pierwszy 9-12 Drugi 9-12

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 40 2009-07-14 2:46:19

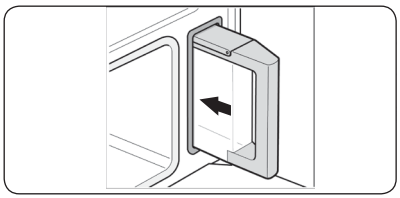
odkamienianie i czyszczenie

ODKAMIENIANIE

Jeśli na panelu sterowania zostanie wyświetlony symbol , urządzenie wymaga odkamieniania.

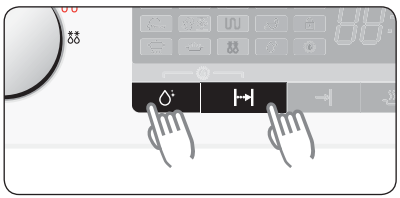


1 Rozcieńczać i używać zgodnie z opisem kwasu cytrynowego.

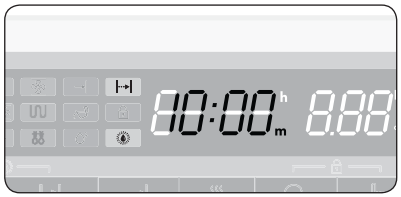


2 Wlej mieszankę do zbiornika na wodę i zamknij pokrywkę przed włożeniem do urządzenia.

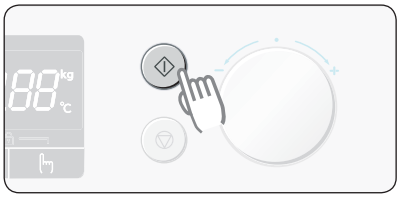
3 Obróć **POKRĘTŁO FUNKCJI** do pozycji „**WYŁ.**”.



4 Zamknij drzwiczki, a następnie naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **WYŁĄCZNIK CZASOWY** i **CZYSZCZENIE PAROWE** przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „40:00” i urządzenie rozpocznie odkamienianie.

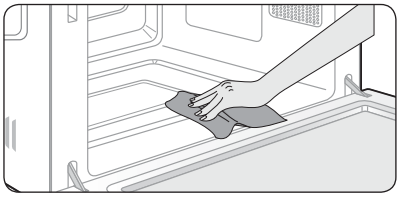


5 Po upływie około 30 minut na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „10:00”, urządzenie przerwie pracę i odtworzy sygnał dźwiękowy. Wyjmij zbiornik i opróżnij pozostałą wodę. Przemyj zbiornik wodą i napełnij go około 1 litrem wody. Zamknij pokrywkę i włóż zbiornik do urządzenia.



6 Naciśnij przycisk **START**. Nastąpi proces płukania czystą wodą.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 41 2009-07-14 2:46:23



7 Po zakończeniu urządzenie odtworzy sygnał dźwiękowy. Opróżnij zbiornik i tackę, a następnie przemyj zbiornik wodą.

8 Otwórz drzwiczki i przetrzyj suchą szmatką komorę piekarnika.

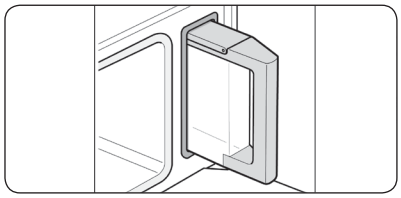
Uwaga

- Zalecamy kwas cytrynowy do odtłuszczania urządzenia. Kwas ten jest bardzo skuteczny, a dodatkowo składa się wyłącznie z naturalnych, biodegradowalnych substancji.
  Nie powoduje on korozji, nie jest agresywny i nie ma wpływu na środowisko. kwas cytrynowy to nie tylko skuteczny odkamieniacz, ale ma on także działanie przeciwbakteryjne, pomagając w ten sposób zapewnić higienę wewnętrznych podzespołów urządzenia, zachować smak żywności w dłuższym czasie, a także wydłużyć czas eksploatacji urządzenia.
- Do gotowania na parze używana jest woda, która zawiera wapń i magnez. Podczas podgrzewania woda odparowuje i pozostają tylko elementy rozpuszczalne (minerały), które nie są szkodliwe dla ludzi.
- Jeśli cykl odkamieniania zostanie przerwany przed zakończeniem, należy rozpocząć ten program od początku.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 42 2009-07-14 2:46:24

KORZYSTANIE Z FUNKCJI CZYSZCZENIA PAROWEGO

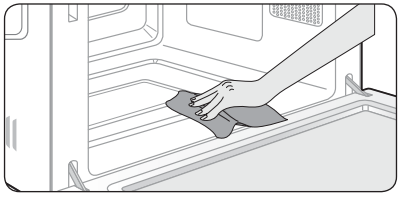
Funkcja czyszczenia parowego umożliwia dezynfekcję piekarnika w ciągu tylko 10 minut. Proces czyszczenia parą wymaga 7 minut, a czas oczekiwania procesu wymaga 3 minut. W ciągu tych 3 minut para namoczy wszystkie pozostałości, które można następnie usunąć ze ścianek bocznych lub górnej za pomocą miękkiej szmatki.



1 Napełnij zbiornik na wodę do linii maksymalnego poziomu i umieść go na miejscu.

2 Obróć **POKRĘTŁO FUNKCJI** do pozycji „**WYŁ.**”.

3 Naciśnij przycisk **CZYSZCZENIE PARĄ**. Piekarnik włączy się automatycznie.



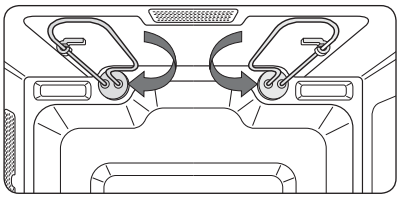
4 Po zakończeniu procesu: otwórz drzwiczki i przetrzyj suchą szmatką komorę piekarnika.

Ważne

- Tej funkcji należy używać dopiero po całkowitym schłodzeniu piekarnika do temperatury pokojowej.
- NIE WOLNO używać wody destylowanej.
- Ze względów bezpieczeństwa NIE WOLNO stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.

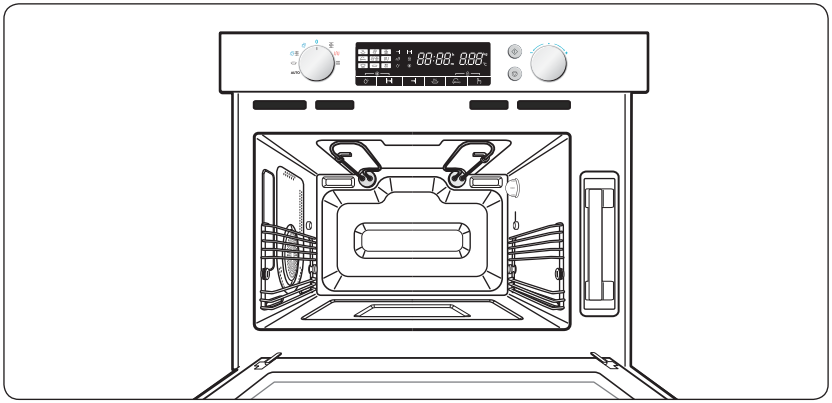
FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 43 2009-07-14 2:46:26

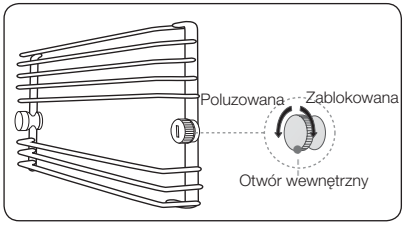
CZYSZCZENIE



1 Czyszczenie **górnego grilla**

► Otwarcie górnego grilla w lewą lub w prawą stronę, tak jak pokazano na ilustracji, umożliwi czyszczenie. Po zakończeniu czyszczenia należy pamiętać o zamknięciu grilla.





2 Czyszczenie wnętrza **komory**.

► Wyjmij lewą i prawą półkę (poluzuj śrubę półki, przekręcając w lewo) i zetrzyj pozostałości ze ścianek bocznych i górnych za pomocą szmatki zamoczonej w neutralnym detergencie.

► Po zakończeniu zamocuj ponownie obydwie półki we właściwej pozycji. Włóż półkę do wewnętrznego otworu, a następnie do zewnętrznego otworu, poczym przekręć śrubę półki w prawą stronę, aby zablokować półkę.

► Nawet zastałe, trudne do usunięcia plamy lub suche pozostałości można usunąć przy użyciu procesu czyszczenia parą.

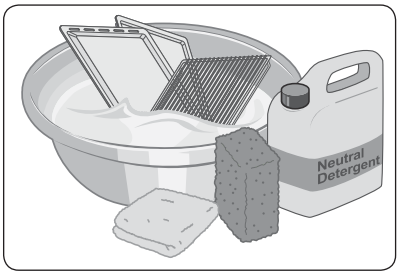
FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 44 2009-07-14 2:46:29

3 Czyszczenie **powierzchni piekarnika, panelu sterowania i okienka w drzwiczkach.**

- ► Powierzchnię piekarnika można przetrzeć wilgotnym ręcznikiem do naczyń, a następnie suchą szmatką, aby całkowicie usunąć wodę.
- ► Nie używaj siły podczas czyszczenia panelu sterowania, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.
- ► Wyczyść przezroczyste okienko ręcznikiem do naczyń zamoczonym w neutralnym detergencie, a następnie przetrzyj suchą szmatką, aby całkowicie usunąć wodę.

4 Czyszczenie **zbiornika i tacki na wodę**.

- ► Przetrzyj te elementy gąbką zamoczoną w neutralnym detergencie, a następnie przepłucz wodą.



5 Czyszczenie **akcesoriów**.

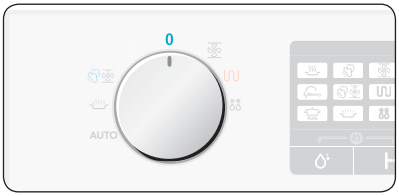
- ► Przetrzyj je neutralnym detergentem, a następnie wysusz przed ponownym włożeniem do komory piekarnika.
- ► Nie używaj siły podczas czyszczenia akcesoriów skrobakiem, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powlekanej powierzchni.

⚠ **OSTRZEŻENIE**:

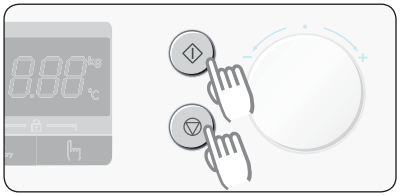
- Do czyszczenia NIGDY nie należy używać benzenu, rozpuszczalnika ani metalowego skrobaka. Może to spowodować przebarwienia lub uszkodzenie powierzchni.
- Nie spryskuj wodą urządzenia podczas jego czyszczenia. Może to spowodować pożar lub porażenie prądem.
- Nie wystawiaj zbiornika ani tacki na wodę na bezpośrednie działanie światła słonecznego w celu ich wysuszenia. Może to spowodować deformacje lub uszkodzenie.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 45 2009-07-14 2:46:29

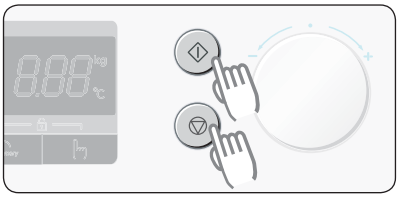
WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO / ODCZYTYWANIE TEMPERATURY



1 Obróć **POKRĘTŁO FUNKCJI** do pozycji „**WYŁ.**”.

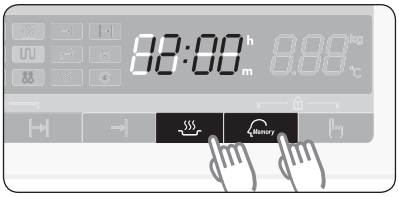


2 Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **ZATRZYMAJ** i **START** przez jedną sekundę. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „OFF”.



3 Aby ponownie włączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **ZATRZYMAJ** i **START** przez jedną sekundę. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „ON”.

WYŚWIETLANIE BIEŻĄCEJ TEMPERATURY PIEKARNIKA



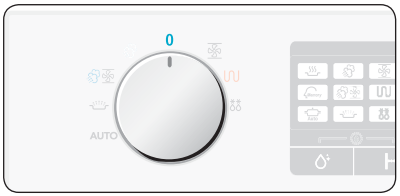
1 Jeśli wskaźnik temperatury (°C) miga na wyświetlaczu, zaprogramowana temperatura nie została jeszcze osiągnięta. Bieżącą temperaturę można odczytać na wyświetlaczu poprzez jednoczesne naciśnięcie przycisków **UTRZYMYWANIE TEMPERATURY** i **PAMIĘĆ**.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 46 2009-07-14 2:46:31

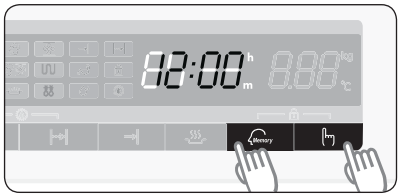
ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi umożliwia zablokowanie panelu sterowania, aby uniemożliwić niezamierzone użycie piekarnika.

Blokowanie piekarnika



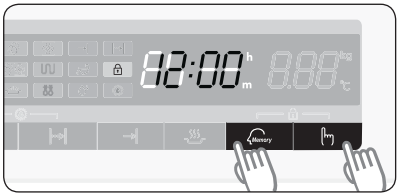
1 Obróć **POKRĘTŁO FUNKCJI** do pozycji „**WYŁ.**”.



2 Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **PAMIĘĆ** i **WYBÓR** przez trzy sekundy.

3 Na wyświetlaczu pojawi się symbol blokady , wskazując, że wszystkie funkcje zostały zablokowane.

Odblokowanie piekarnika



1 Obróć **POKRĘTŁO FUNKCJI** do pozycji „**WYŁ.**”. Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **PAMIĘĆ** i **WYBÓR** przez trzy sekundy.

2 Symbol blokady zniknie z wyświetlacza, wskazując, że wszystkie funkcje są odblokowane.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 47 2009-07-14 2:46:35

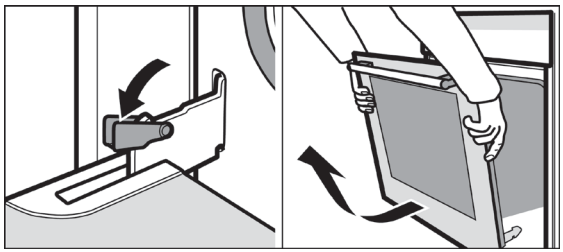
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Demontaż drzwiczek komory piekarnika

⚠ Aby ułatwić czyszczenie, można zdemontować drzwiczki piekarnika.

Nie sięgaj ręką do zawiasów drzwiczek. Istnieje ryzyko spowodowania obrażeń ciała.

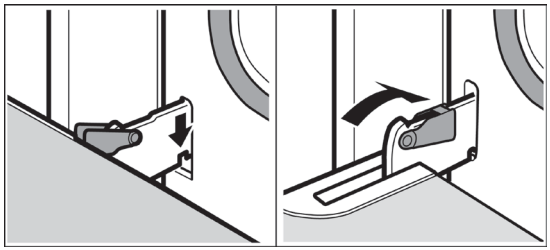
1. Otwórz całkowicie drzwiczki piekarnika.
2. Przesuń do góry dwie dźwignie blokujące po lewej i prawej stronie.
3. Zamknij drzwiczki piekarnika do połowy. Chwyć dwoma rękami górną część drzwiczek po lewej i prawej stronie. Zamknij lekko drzwiczki i zdejmij je.



Zakładanie drzwiczek komory piekarnika

Po zakończeniu czyszczenia zamocuj ponownie drzwiczki piekarnika.

1. Włóż zawiasy drzwiczek do otworów po lewej i prawej stronie komory piekarnika. Zatrzask na zawiasie musi zaskoczyć po obydwu stronach.



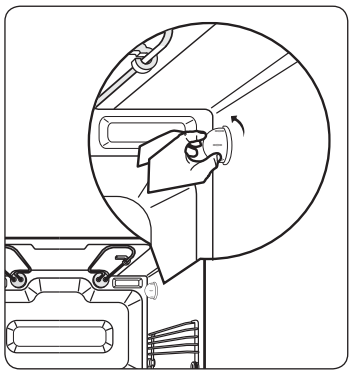
2. Otwórz całkowicie drzwiczki piekarnika i przesuń dźwignię blokującą do góry.
3. Zamknij drzwiczki piekarnika.

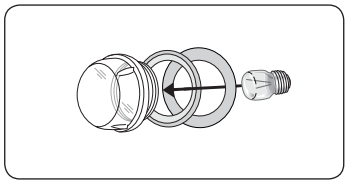
FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 48 2009-07-14 2:46:36

WYMIANA ŻARÓWKI

Wymiana tylnej żarówki piekarnika i czyszczenie klosza

1. Zdejmij klosz, obracając go w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
2. Zdejmij metalowy pierścień i uszczelkę, a następnie wyczyść klosz.
3. Jeżeli jest to konieczne, wymień żarówkę na żarówkę do piekarnika odporną na ciepło do 300 °C (25 W, 230 V).
4. Załóż uszczelkę i metalowy pierścień na klosz.
5. Załóż z powrotem klosz.

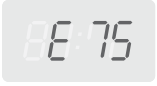




FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 49 2009-07-14 2:46:36

kody błędów

KODY BŁĘDÓW

Kod błędu	Funkcje ogólne
	OTWARCIE CZUJNIKA TEMPERATURY W przypadku, gdy wartość czujnika temperatury przekracza 250 °C podczas pracy/anulowania.
	ZWARCIE CZUJNIKA TEMPERATURY W przypadku, gdy wartość czujnika temperatury jest mniejsza niż 5 °C podczas pracy/anulowania.
	NIEUKOŃCZONE WSTĘPNE PODGRZEWANIE W przypadku, gdy piekarnik nie osiągnął żądanej temperatury, pomimo upływu określonego czasu (nieukończone podgrzewanie wstępne).
	TEMPERATURA PONAD 250 °C PODCZAS PRACY KONWEKCYJNEJ W przypadku, gdy temperatura przekroczy 250 °C podczas pracy w trybie konwekcyjnym.
	OTWARCIE CZUJNIKA PARY W przypadku, gdy wartość czujnika temperatury jest mniejsza niż 30 °C po upływie określonego czasu pracy podgrzewacza pary.
	ZWARCIE CZUJNIKA PARY
	PRZEKROCZONY MAKS. CZAS ODKAMIENIANIA (lub PRZEKROCZONY MAKS. CZAS UŻYCIA PARY) Gdy zostanie przekroczony maksymalny czas użycia pary po wyświetleniu komunikatu o odkamienianiu.

W przypadku wystąpienia tych błędów należy skontaktować się z centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 50 2009-07-14 2:46:37

DANE TECHNICZNE

Model	FQV113T001
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz
Zużycie energii Moc maksymalna Grill Konwekcja Gotowanie na parze	 3200 W 1530 W 2050 W 1700 W - 2200 W
Sposób chłodzenia	Wentylator elektryczny
Wymiary (szer. x wys. x głęb.) Obudowa Wnęka piekarnika netto	 595 x 460 x 420 mm 400 x 215 x 385 mm
Objętość	30 litrów
Waga Netto W opakowaniu transportowym	 ok. 25 kg ok. 31 kg

Poland

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

FQV113T001_XEO-03643G_PL.indb 51 2009-07-14 2:46:38

SAMSUNG ELECTRONICS

ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0,14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch

Kod produktu: DE68-03643G